

Biscoitos recheados de chocolate e baunilha

Ingrédients

- 180g de manteiga
- 125g de açúcar
- 1 pitada de pó de baunilha
- 50g de cacau amargo
- 225g de farinha
- 80g de creme de leite fresco
- 15g de mel
- 150g de chocolate ivoire
- 1 vagem de baunilha

Préparation

1. Eis uma nova receita rápida e deliciosa para se fazer: biscoitos de chocolate recheados com um cremoso ganache de baunilha.
2. Um pequeno detalhe, especialmente considerando o clima atual, os biscoitos devem ser mantidos na geladeira para evitar que o ganache derreta em temperatura ambiente Ingredientes: Usei a baunilha Norohy, o chocolate Ivoire e o cacau em pó da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Material: Rolo de massa Placa perfurada Tempo de preparação: 25 minutos + 20 minutos de cozimento + descanso Para cerca de vinte biscoitos: Os biscoitos de cacau: de manteiga de açúcar 1 pitada de pó de baunilha de cacau amargo de farinha Misturar a manteiga amolecida com o açúcar e o pó de baunilha.
4. Incorpore o cacau e a farinha e misture rapidamente para formar uma bola.
5. Enrole em cilindros do diâmetro dos biscoitos que deseja obter (cerca de 5 a 6cm para mim) e embrulhe-os em filme plástico.
6. Coloque-os na geladeira por pelo menos 45 minutos, depois corte os biscoitos e disponha-os em uma assadeira coberta com papel manteiga.
7. Coloque-os no forno pré-aquecido a 170°C por cerca de vinte minutos, depois deixe esfriar na assadeira.
8. O ganache de baunilha: de creme de leite fresco de mel de chocolate ivoire 1 vagem de baunilha Aqueça o creme com o mel e as sementes da vagem de baunilha raspada.
9. Despeje em 3 vezes sobre o chocolate previamente derretido, mexendo bem para obter um ganache liso e brilhante.
10. Deixe esfriar e depois recheie os biscoitos.
11. E aproveite!